

CESARE DONDI

FOTO
GIANNI DOTTI

Per le feste di fine anno non rinunciamo a nostri prodotti tipici. Un pranzo fai da te



IL PRANZO DELLE FESTE

Le feste di fine anno sono nemiche mortali della corretta alimentazione, l'infilata di pranzi e cene fanno impazzire trigliceridi e colesterolo, e hanno effetti durevoli sulla bilancia. È un fatto! Non ci sono buoni propositi che tengano, il 7 gennaio il consuntivo sarà tragico. Se non si può fermare il destino, tanto vale approfittare dell'occasione e toglierci qualche sfizio e mangiare bene. Con i tempi che corrono, fra OGM in agguato e globalizzazione degli insapori, per le feste della tradizione si impone una scelta di campo: puntiamo sui sapori della tradizione. Il menù è d'obbligo: tortellini in brodo, zampone o cotechino con fagioli,

per finire scaglie di parmigiano-reggiano con aceto balsamico tradizionale di Modena.

Le difficoltà si presentano subito: i tortellini buoni sono merce rara. L'iniziativa di alcune imprese locali che insieme alla Camera di Commercio hanno definito un marchio per i tortellini di Modena, per distinguerli da quelli che imperverano da Verona sugli schermi tv, è certamente lodevole e di qualità, ma se possiamo per le feste ci concediamo il lusso di tortellini fatti in casa.

Mettiamoci nei panni di chi non

ha la fortuna di avere una rezdora per amica, che porta in tavola una bella zuppiera di tortellini fumanti, le alternative sono due: quella di cercare una pastaia di fiducia che ci tratti bene, la seconda è quella di cominciare, se non si è mai provato, a far da sé. È certamente difficile, ma non impossibile.

Prendiamoci una giornata tutta per noi e proviamo a cimentarci con il piatto più complicato della nostra tradizione.

In primo luogo va curato il brodo; che non ci sovvenga di rovinare tutto con una magica tavoletta di estratto di carne. Per non sbagliare ci rivolgiamo a un macellaio di fiducia, come quelli che aderiscono all'Associazione delle macellerie gastronomiche modenesi, e chiediamo la carne giusta (che deve essere manzo misto – scamone, doppione, muscolo, culatta – il cappone, meglio della gallina).

Passiamo ai tortellini, per il pesto ogni famiglia modenese o bolognese custodisce la propria ricetta, a parte vi rivelo quella con cui sono cresciuto, provare per credere ed eventualmente adattarla al proprio gusto.

Pensiamo alla pasta. Lasciamo perdere, se già non siamo capaci, di fa-

PESTO DEI TORTELLINI

Ingredienti: dosi per 6 persone;

150gr di macinato di vitello
150gr di macinato di maiale
200gr di prosciutto di Modena
250gr di mortadella
300gr di parmigiano reggiano stagionato almeno 2 anni
2 uova

sale, noce moscata e pan grattato
Preparazione: rosolate appena per pochi minuti il macinato misto di vitello e di maiale, senza olio o burro. Aggiungere sale e noce moscata. Lasciare freddare e amalgamare con il prosciutto di Modena (meglio del Parma, perché più saporito) e la mortadella ben macinati, con il parmigiano reggiano grattugiato e 1-2 uova intere. Per raccogliere il poco unto che dovesse rimanere, aggiungere se necessario un po' di pane grattato.



re la sfoglia tradizionale con tagliere e matterello, in questo caso possiamo iscriverci al master della cucina modenese. Per ora possiamo accontentarci della sfoglia fatta con l'aiuto della fedele macchina per tirare la pasta. Impastiamo sul tagliere 500 gr di farina tipo 0 e 4 uova, sale e olio, acqua se serve, con le mani e con forza fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Lo lasciamo riposare per una decina di minuti ed iniziamo a "tirare la pasta". Dobbiamo ottenere delle strisce di sfoglia abbastanza sottile, le taglieremo poi a quadretti di 3-4 centimetri di lato.

È qui che si gioca tutta la nostra fatica. Al centro del quadretto poniamo un po' di pesto, pieghiamo la sfoglia a triangolo facendo attaccare bene gli orli. Poi sovrapponiamo le due punte del triangolo, dal lato più lungo, facendole girare attorno all'indice e con piccola torsione le uniamo con una pressione. Non scoraggiatevi se le prime volte i tortellini non saranno perfetti, è tutto questione di allenamento oltre che di abilità. Lasciamo poi riposare per alcune ore i tortellini fino a quando la pasta non si secca. Ora possiamo bollire nel brodo e servire caldi.

Un primo piatto da re, niente da

erano presenti sulle tavole di corte. Che siamo nostri prodotti tipici, basta entrare in una salumeria in un'altra regione, sentirete ordinare dai clienti uno "zampone di Modena" quando vogliono un prodotto di qualità.

Se volete potete comperare il cotechino o lo zampone da cuocere in casa. Il procedimento è piuttosto lungo e francamente non so se ne valga la pena.

Più tranquilla la scelta di un precotto, ce ne sono di diverse qualità e prezzi, quelli con il marchio del consorzio dello zampone Modena e cotechino Modena sono garantiti. Il prodotto è confezionato sottovuoto, facile da preparare e di sicura resa. Cotechino o zampone deve essere accompagnato da fagioli o pure di patate. L'ultimo dell'anno oltre ai fagioli borlotti e bianchi di Spagna, si usano le lenticchie, straordinarie le rosse, come augurio di ricchezza e prosperità.

Per non deviare da un menù tradizionale vi propongo di accompagnare cotechino o zampone con fagioli in umido, usando una qualità molto presente in passato nelle nostre zone, ma che ora si fatica a trovare: i denti di vecchia. Sono fagioli simili a i borlotti, più stretti e allungati, hanno un gusto più



FOTO
BEPPE ZAGAGLIA

trocorrente, ha deciso di avviare la coltivazione di legumi di qualità, in un momento in cui il mercato è invaso da prodotti provenienti da paesi poveri a prezzi stracciati. Il fagioli o le farine di legumi di sua produzione, stanno incontrando un grande favore nel mercato, si possono acquistare nello spaccio aziendale o negli spacci delle fattorie didattiche della provincia, oltre che nei principali negozi di prodotti biologici.

Non dimentichiamo ovviamente di mettere in tavola il nostro miglior lambrusco. Possiamo scegliere fra i tre doc il Grasparossa, il Salamino o il Sorbara; ad un pranzo così credo però si adatti un buon Sorbara secco.

Per finire concediamoci un ultimo lusso: serviamoci del parmigiano

reggiano di prima qualità, meglio se biologico, invecchiato più di 24 mesi a scaglie belle grosse condite con aceto balsamico tradizionale di Modena. È un peccato di gola che conclude nel modo più degno il nostro pranzo delle feste.

DENTI DI VECCHIA IN UMIDO

Ingredienti: dosi per 6 persone;
250gr di fagioli secchi denti di vecchia,
1 cipolla,
1 spicchio d'aglio,
250 gr di pancetta fresca di maiale,
mezzo bicchiere di salsa di pomodoro,
sale, pepe e olio.

Preparazione: lavare bene i fagioli secchi, mettere a bagno per 5 ore, quindi cuocere per circa 60 minuti circa, fino a raggiungere la consistenza ottimale. Soffriggere la pancetta tagliata a dadini con cipolla tritata e aglio, aggiungere infine la salsa di pomodoro e i fagioli lessati. Insaporire a piacere e ultimare la cottura per 30 minuti.



dire.

Dopo questa faticata possiamo andare più rilassati al secondo piatto, tipico delle feste: il cotechino o lo zampone. Sono queste due specialità tipicamente modenesi, qui sono state "inventate" e già nel 1500

deciso, secco, ottimi.

Potete acquistare quelli della produzione biologica del sig. Arrigo Zucchi, nella sua fattoria didattica di San Felice sul Panaro (Pavignane - Via Grande 1818 - Tel. e Fax 0535 83796). Il signor Zucchi, con-